

Steirerkäse 25 % F.i.T.

Eine besondere Spezialität aus dem Murtal, nach der auch eine Genussregion Österreichs benannt wurde.

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Eine besondere Spezialität aus dem Murtal, nach der auch eine Genussregion Österreichs benannt wurde.

Verwendungsmöglichkeiten

Geheimtip: Auf frischem, mit Butter bestrichenem Schwarzbrot.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 25%

Fett absolut: 11%

Lab: kein Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Käsespezialität mit Gewürzen



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 5cm

Gesamtgewicht: 2kg



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

